

...Tageskarte 29. Juli 2021...

...Vorspeisen/ kalte Gerichte...

Zucchinicremesuppe mit Sahnehaube	3,20 €
Salat Italienisch mit Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln dazu Brot	10,80 €
Carpaccio vom Semmelknödel mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Rucola.....	7,90 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan	9,80 €
großer bunter Salat mit Scheiben von geräucherter Entenbrust und gebratenen Pilzen..	10,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich an buntem Salat mit Ofenkartoffel u. Kräuterschmand	10,80 €
Obatzi und Griebenschmalz mit Brotkorb	8,80 €
Saurer Pressack weiß & schwarz, mit Zwiebelringen, dazu Brotkorb	8,50 €
Hausgemachte Bratensülze mit Brot 7,50 €/ Bratensülze mit Bratkartoffeln.....	8,50 €

Hauptgerichte....

gebratenes Lachs- & Zanderfilet mit Riesling-Rahm, Reis und Buttergemüse	16,80 €
3erlei Knödel (Spinat, Käse & Pilze) mit zerlassener Butter auf buntem Gemüse mit Rucola und Parmesan	10,90 €
Spinat-Käsespätzle mit Mozzarella, dazu ein bunter Salat.....	10,90 €
Nudeln in Trüffelrahmsauce mit gebratenen Putenbruststreifen, gebratenen Pilzen, Parmesan und Rucola.....	12,80 €
gebratene Gemüsepfanzerl an Rahmschwammerl dazu Gemüsereis.....	9,90 €
gebratene oder gebackene Milzwurst mit Bratensoße und Kartoffelsalat.....	8,90 €
Metzger-Pfandl – gebratenes Schweinelendchen, Grillwürstl, gebratener Schinken mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln dazu buntes Gemüse.....	15,50 €
Natur gebratenes Cordon bleu Waldmeister Art mit Rahmschwammerl auf Gemüsereis	15,50 €
Jägerbraten vom Schwein mit Rahmschwammerlsoße und Semmelknödel dazu ein Salat	11,90 €
Pfannengyros mit hausgemachten Zaziki und Pommes frites.....	10,90 €

...Dessert...

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
bunte Dessertvariation nach Art des Hauses	6,90 €
Bananensplit mit Vanilleeis, Schokosauce und Eierlikör	6,50 €
Eiskaffee mit Sahne.....	4,50 €
Hausgemachter Kuchen Käse-Streusel-Kuchen mit Aprikosen oder Schoko-Birnen-Streusel-Kuchen	2,70 €
Kugel Eis (Vanille, Schoko, Erdbeer, Walnuß, Amarena-Kirsch, Pistazie).....	1,50 €/ Kugel + Sahne 0,50 €

Bei kleineren Portionen berechnen wir ca. 20 % weniger.
Wir gehen selbstverständlich auch auf die Wünsche unserer kleineren Gäste ein.....
Bitte geben Sie uns immer Bescheid, wenn Sie an Unverträglichkeiten leiden